

APPAREIL À LAIT DE SOJA POUR LAITS VÉGÉTAUX, JUS ET PORRIDGE





TABLE DES MATIÈRES

Che	ère cliente, cher client,	4
Coı	ntenu	4
Coi	nsignes préalables	5
Coi	nsignes de sécurité	5
	Consignes importantes concernant le traitement des déchets	
	Déclaration de conformité	7
Des	scription du produit	8
		•••
Uti	lisation	
	Avant la première utilisation	
	Dispositifs de protection	8
Pré	paration	9
	Préparer du lait de soja à partir de grains de soja secs	
	Préparer du lait de soja à partir de grains de soja réhydratés	
	haricots ou du jus de maïs	. 11
	Préparer du jus de fruits ou de légumes	. 12
Net	ttoyage et entretien	13
Anı	nexe	14
	Dépannage	
	Caractéristiques techniques	15

HSc//EX: JaW//FrG



VOTRE NOUVEL APPAREIL À LAIT DE SOJA

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions pour le choix de cet appareil multifonction, qui vous permet d'obtenir très facilement aussi bien du lait de soja qu'un jus de légumes ou encore un gruau à base de céréales.

Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Contenu

- Appareil à lait de soja
- Filtre multifonction
- Bac collecteur
- Verre doseur
- Mode d'emploi

CONSIGNES PRÉALABLES

Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente!
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention, risque de blessure!
- Ne démontez pas l'appareil, sous peine de perdre toute garantie. Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit!
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- N'exposez pas le produit à l'humidité ni à une chaleur extrême.
- Ne plongez jamais le produit dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Vérifiez le bon état de l'appareil avant chaque utilisation. Si l'appareil, le câble ou l'adaptateur secteur présentent des dommages visibles, l'appareil ne doit pas être utilisé. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé ou s'il présente un dysfonctionnement.
- Débranchez l'appareil du réseau électrique lorsque la préparation est terminée et avant de retirer la partie supérieure. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant de le nettoyer ou lorsque vous ne l'utilisez pas.
- ATTENTION! Risque de brûlures! En fonctionnement, l'appareil devient très chaud. Veillez à ne pas toucher directement les parties chaudes de l'appareil pendant et après l'utilisation.
- Ne déplacez ou rangez l'appareil que lorsqu'il a complètement refroidi.
- Ce produit est conçu pour un usage domestique uniquement.
- Utilisez le produit uniquement en intérieur.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne représente pas un obstacle sur lequel quelqu'un risquerait de trébucher. Afin d'éviter une chute de l'appareil, le câble ne doit pas pendre de la surface sur laquelle est posé l'appareil. Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble.
- Placez le câble de manière à ce qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes, et qu'il ne soit ni coincé ni plié.

- Veillez à toujours laisser un espace libre suffisant au-dessus et de tous les côtés de l'appareil. Placez-le sur une surface sèche, plane, solide et résistante à la chaleur.
- Afin de ne pas endommager l'appareil, maintenez-le toujours à une distance suffisante d'autres sources de chaleur, comme des plaques de cuisson ou un four. Ne placez jamais l'appareil sur une surface de cuisson ou à proximité d'un feu ou d'une source de gaz.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation. L'appareil ne doit pas être déplacé pendant l'utilisation.
- Versez toujours suffisamment d'eau dans le récipient avant de mettre l'appareil en marche.
- Utilisez uniquement les accessoires fournis.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, ne couvrez pas l'appareil pendant l'utilisation. Ne placez aucun matériau inflammable dans ou sur l'appareil (papier, plastique, carton).
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger. N'utilisez pas l'appareil tant que la réparation n'a pas été effectuée. Laissez l'appareil totalement refroidir avant de le nettoyer.
- Après chaque utilisation, nettoyez l'appareil et ses accessoires comme indiqué sous Nettoyage et entretien.
- Conservez le produit hors de la portée et de la vue des enfants!
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur!



Cet appareil électronique ne doit PAS être jeté dans la poubelle de déchets ménagers. Pour l'enlèvement approprié des déchets, veuillez vous adresser aux points de ramassage publics de votre municipalité.

Les détails concernant l'emplacement d'un tel point de ramassage et des éventuelles restrictions de quantité existantes par jour/mois/année, ainsi que sur des frais éventuels de collecte, sont disponibles dans votre municipalité.

Déclaration de conformité

La société PEARL.GmbH déclare ce produit NC-3682 conforme aux directives actuelles suivantes du Parlement Européen : 2004/108/CE, concernant la compatibilité électromagnétique, 2006/95/CE, relative au matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension, et 2011/65/UE, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

PEARL.GmbH / PEARL-Straße 1-3 / 79426 Buggingen / Allemagne

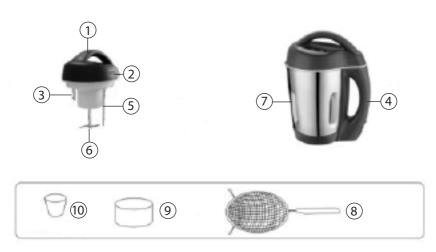
Mulan, A.

Directeur Service Qualité Dipl.-Ing. (FH) Andreas Kurtasz 13.12.2013

Importé par : PEARL.GmbH PEARL-Str. 1-3 79426 Buggingen Allemagne



DESCRIPTION DU PRODUIT



- 1. Poignée de la partie supérieure
- 2. Partie supérieure avec prise d'alimentation secteur
- 3. Capteur anti-débordement
- 4. Poignée du récipient
- 5. Capteur anti-surchauffe
- 6. Lames (acier inoxydable)
- 7. Récipient
- 8. Filtre multifonction
- 9. Bac collecteur
- 10. Verre doseur



UTILISATION

Avant la première utilisation

Nettoyez l'intérieur du récipient ainsi que la partie supérieure et les accessoires avec un chiffon humide et un liquide vaisselle ordinaire, afin d'éliminer les éventuels résidus liés à la fabrication.

Dispositifs de protection

L'appareil est équipé des dispositifs suivant :

- Protection contre le fonctionnement avec trop peu d'eau: si le récipient contient trop peu d'eau (en raison de son évaporation ou absorption par les aliments) un signal d'alerte retentit et le processus de préparation est interrompu. Dans ce cas, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique, et versez suffisamment d'eau dans le récipient avant de remettre l'appareil en marche.
- Protection contre le débordement : l'appareil interrompt le processus de chauffe dès que le capteur anti-débordement détecte que le lait mousse. Ainsi le lait de soja ne peut pas déborder pendant la cuisson.
- Protection contre la surchauffe du moteur : pendant la préparation, le moteur s'arrête automatiquement si la température est trop élevée, afin d'éviter une surchauffe qui endommagerait l'appareil. La préparation ne peut reprendre que lorsque le moteur a retrouvé sa température normale de fonctionnement.
- Protection contre la surchauffe du moteur : lorsque le moteur produit une forte chaleur et atteint une température trop élevée, cela entraîne un arrêt automatique du tube chauffant.

Préparation

Vous pouvez préparer du lait de soja à partir de grains de soja après les avoir fait tremper dans l'eau pendant plusieurs heures. Vous pouvez également préparer du porridge, de la pâte de haricots, de la bouillie de riz ou de céréales, ainsi que du jus de fruit ou encore du lait de céréales.



NOTE:

Une fois le lait de soja, le riz ou le jus refroidi après la préparation, ne rallumez pas l'appareil immédiatement. Cela pourrait faire brûler les liquides ou aliments.

Préparer du lait de soja à partir de grains de soja secs.

- 1. Mesurez les grains de soja dans le verre doseur. Un verre doseur plein correspond à 100 grammes de grains de soja séchés.
- 2. Rincez soigneusement les grains de soja sous l'eau courante.
- 3. Placez les grains de soja dans le récipient.
- 4. Versez ensuite de l'eau (potable) dans le récipient. Veillez à ce que le niveau d'eau se trouve bien entre le marquage inférieur et supérieur.
- 5. Placez la partie supérieure sur le récipient.
- Branchez ensuite le câble d'alimentation à l'appareil et à une prise secteur.
 Un signal sonore retentit, et simultanément le voyant de contrôle clignote.
 L'appareil se trouve alors en mode Veille.
- 7. Appuyez sur la touche **Dry beans Soybean milk.** Le voyant de contrôle s'allume et le processus de préparation programmé commence. Après 25 à 28 minutes, un signal sonore retentit et le lait de soja est prêt.
- 8. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique, et retirez la partie supérieure.
- 9. Vous pouvez verser le lait de soja dans des verres ou des tasses.



NOTF:

Une fois le lait de soja préparé, l'appareil passe automatiquement en mode Maintien au chaud. Ainsi, le lait de soja reste chaud pendant encore 30 minutes. Dès que vous retirez la partie supérieure, le mode Maintien au chaud s'arrête.

Préparer du lait de soja à partir de grains de soja réhydratés

- 1. Mesurez les grains de soja dans le verre doseur. Un verre doseur plein correspond à 100 grammes de grains de soja séchés.
- 2. Placez les grains de soja dans un récipient avec de l'eau (potable) et laissez-les tremper.
- 3. Après le trempage, rincez soigneusement les grains de soja sous l'eau courante.
- 4. Placez les grains de soja dans le récipient de l'appareil.
- 5. Versez ensuite de l'eau (potable) dans le récipient. Veillez à ce que le niveau d'eau se trouve bien entre le marquage inférieur et supérieur.
- 6. Placez la partie supérieure sur le récipient.

- 7. Branchez ensuite le câble d'alimentation à l'appareil et à une prise secteur. Un signal sonore retentit et simultanément le voyant de contrôle clignote. L'appareil se trouve alors en mode Veille.
- 8. Appuyez sur la touche **Dry beans Soybean milk**. Le voyant de contrôle s'allume et le processus de préparation programmé commence. Après 25 à 28 minutes, un signal sonore retentit et le lait de soja est prêt.
- 9. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique, et retirez la partie supérieure.
- 10. Vous pouvez verser le lait de soja dans des verres ou des tasses.



NOTF:

Une fois le lait de soja préparé, l'appareil passe automatiquement en mode Maintien au chaud. Ainsi, le lait de soja reste chaud pendant encore 30 minutes. Dès que vous retirez la partie supérieure, le mode Maintien au chaud s'arrête.

Préparer de la bouillie de riz, du lait de céréales, du porridge, de la pâte de haricots ou du jus de maïs

- 1. Mesurez les ingrédients (par exemple le riz, les céréales ou les haricots) dans le verre doseur.
- 2. Rincez soigneusement le riz, les céréales ou les haricots sous l'eau courante.
- 3. Placez le riz, les céréales ou les haricots dans le récipient de l'appareil.
- 4. Versez ensuite de l'eau dans le récipient. Veillez à ce que le niveau d'eau se trouve bien entre le marquage inférieur et supérieur.
- 5. Placez la partie supérieure sur le récipient.
- Branchez ensuite le câble d'alimentation à l'appareil et à une prise secteur.
 Un signal sonore retentit, et simultanément le voyant de contrôle clignote.
 L'appareil se trouve alors en mode Veille.
- 7. Appuyez sur la touche **Rice Paste**. Le voyant de contrôle s'allume et le processus de préparation programmé commence. Après 25 à 28 minutes, un signal sonore retentit et la préparation s'arrête.
- 8. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique, et retirez la partie supérieure.
- 9. Vous pouvez retirer la préparation (bouillie de riz, lait de céréales, porridge, pâte de haricots ou jus de maïs) et la transvaser dans un autre récipient.

Préparer du jus de fruit ou de légumes

- 1. Pesez environ 250 grammes de fruits ou de légumes. Épluchez les fruits ou légumes, retirez les pépins et noyaux, et coupez les fruits ou légumes en petits morceaux.
- 2. Placez les fruits ou légumes dans le récipient de l'appareil.
- 3. Versez ensuite de l'eau minérale dans le récipient. Veillez à ce que le niveau d'eau se trouve bien entre le marquage inférieur et supérieur.
- 4. Placez la partie supérieure sur le récipient.
- 5. Branchez ensuite le câble d'alimentation à l'appareil et à une prise secteur. Un signal sonore retentit, et simultanément le voyant de contrôle clignote. L'appareil se trouve alors en mode Veille.
- 6. Appuyez sur la touche **Fresh Fruit juice.** Le voyant de contrôle s'allume et le processus de préparation programmé commence. Une fois le processus de préparation terminé, un signal sonore retentit et le jus est prêt à être consommé.
- 7. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique, et retirez la partie supérieure.
- 8. Vous pouvez ensuite versez le jus dans des verres en le faisant passer dans le filtre multifonction.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Laissez toujours l'appareil totalement refroidir avant de le nettoyer.
- Ne plongez ni la partie supérieure ni le récipient dans l'eau ou un autre liquide.
- Pour le nettoyage de l'appareil, n'utilisez pas de solvant ou de produit abrasif, pas de produit chimique et pas de produit nettoyant contenant de l'alcool. N'utilisez pas de brosse dure ou d'éponge métallique.
- Pour nettoyer le boîtier, utilisez un chiffon légèrement humide imprégné d'un peu de liquide vaisselle.
- Nettoyez le récipient, les lames et les capteurs de la partie supérieure ainsi que le verre doseur avec un chiffon humidifié ou une éponge, et un peu de liquide vaisselle.
- Rangez l'appareil dans un endroit sec et bien ventilé.

ANNEXE

Dépannage

Problème	Cause(s) probable(s)	Solution(s) proposée(s)	
Les grains ne sont pas broyés assez	Vous avez utilisé trop de grains.	Utilisez la quantité de grains mesurée.	
finement.	Vous n'avez pas utilisé assez d'eau.	Versez suffisamment d'eau dans le réservoir.	
Le lait de soja est	Vous n'avez pas utilisé assez de grains de soja.	Utilisez la quantité de grains mesurée.	
trop dilué.	Vous avez utilisé trop d'eau.	Versez suffisamment d'eau dans le réservoir.	
Le programme sélectionné ne commence pas, et le voyant de contrôle ne s'allume	Le câble d'alimentation n'est pas correctement branché à l'appareil ou à la prise de courant.	Assurez-vous que le câble d'alimentation est correctement relié à la prise d'alimentation secteur de l'appareil et que la fiche d'alimentation est bien branchée dans la prise de courant.	
pas.	L'appareil est en panne.	Faites réparer l'appareil par un spécialiste.	
	La partie supérieure n'est pas placée correctement sur le récipient.	Placez correctement la partie supérieure sur le récipient.	
L'appareil chauffe mais ne mixe pas	Le circuit imprimé ne fonctionne pas.	Faites réparer l'appareil par un spécialiste.	
les aliments.	Le moteur est en panne.		
	L'appareil a été utilisé de façon incorrecte, ou trop longtemps.	Interrompez la préparation et laissez l'appareil refroidir.	
L'appareil mixe les	Le circuit imprimé ne fonctionne pas.	Faites réparer l'appareil par un spécialiste.	
aliments mais ne chauffe pas.	La diode ne fonctionne pas.		
l as avains de sais	Vous avez utilisé trop de grains de soja ou pas assez d'eau.	Utilisez la quantité de grains mesurée et suffisamment d'eau.	
es grains de soja cont brûlés.	Trop de cycles de préparation ont été effectués en trop peu de temps.	Laissez toujours refroidir suffisamment l'appareil entre les cycles de préparation.	
Le moteur et le tube chauffant fonctionnent trop longtemps.	La partie supérieure et l'unité de commande sont mouillées.	Placez la partie supérieure au soleil pendant 2 heures puis laissez-la séchez dans un endroit sec et bien ventilé.	



Caractéristiques techniques

Alimentation: 220 V / 50 Hz Consommation: 800 W

Capacité du récipient : 1,0 à 1,3 litre